

# 學校午餐驗收作業

106年學校午餐聯合稽查專案中央種子師資輔導培訓研討會

教育部國民及學前教育署委託辦理

董氏基金會食品營養中心

106/03/15

# 大綱

## 一、驗收注意事項

(一)人員及準備工作

(二)流程

## 二、驗收各式表單說明

(一)食材驗收紀錄表—包裝食品及非包裝食品

(二)餐盒、桶餐驗收自主管理檢核表

## 三、訪視輔導常見驗收情況

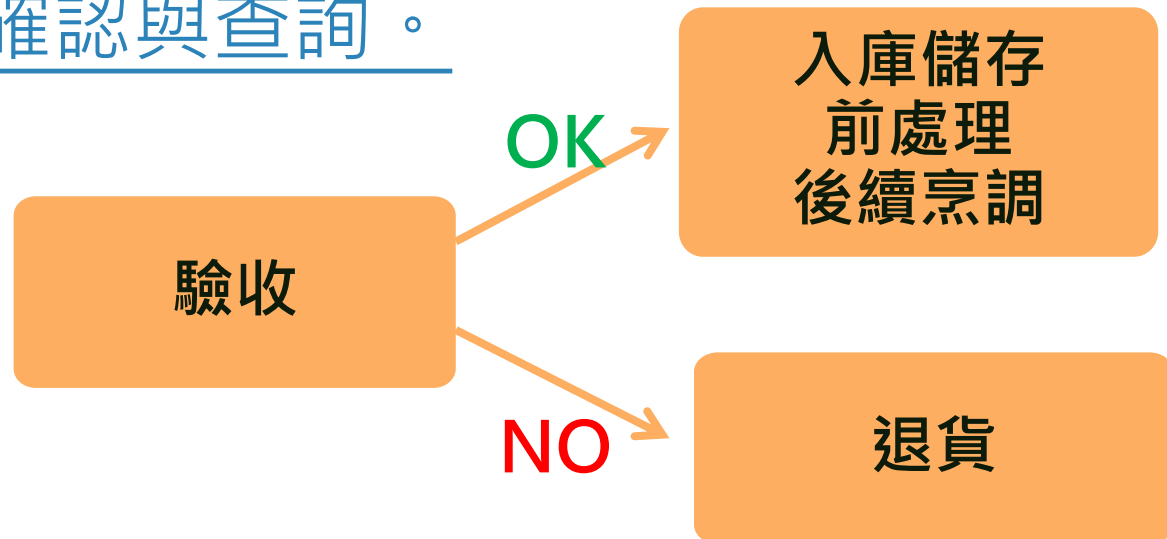
## 四、資源分享：高級中等以下學校午餐及校園食品工作手冊

# 一、驗收注意事項

驗收：

指招標機關(學校)為確保得標廠商(團膳公司、食材供應商)所交付之物品、完成之工作等，  
是否符合採購契約所要求之品質、數量、功能、  
效用、期限等所進行之查驗程序。

以利日後追溯確認與查詢。



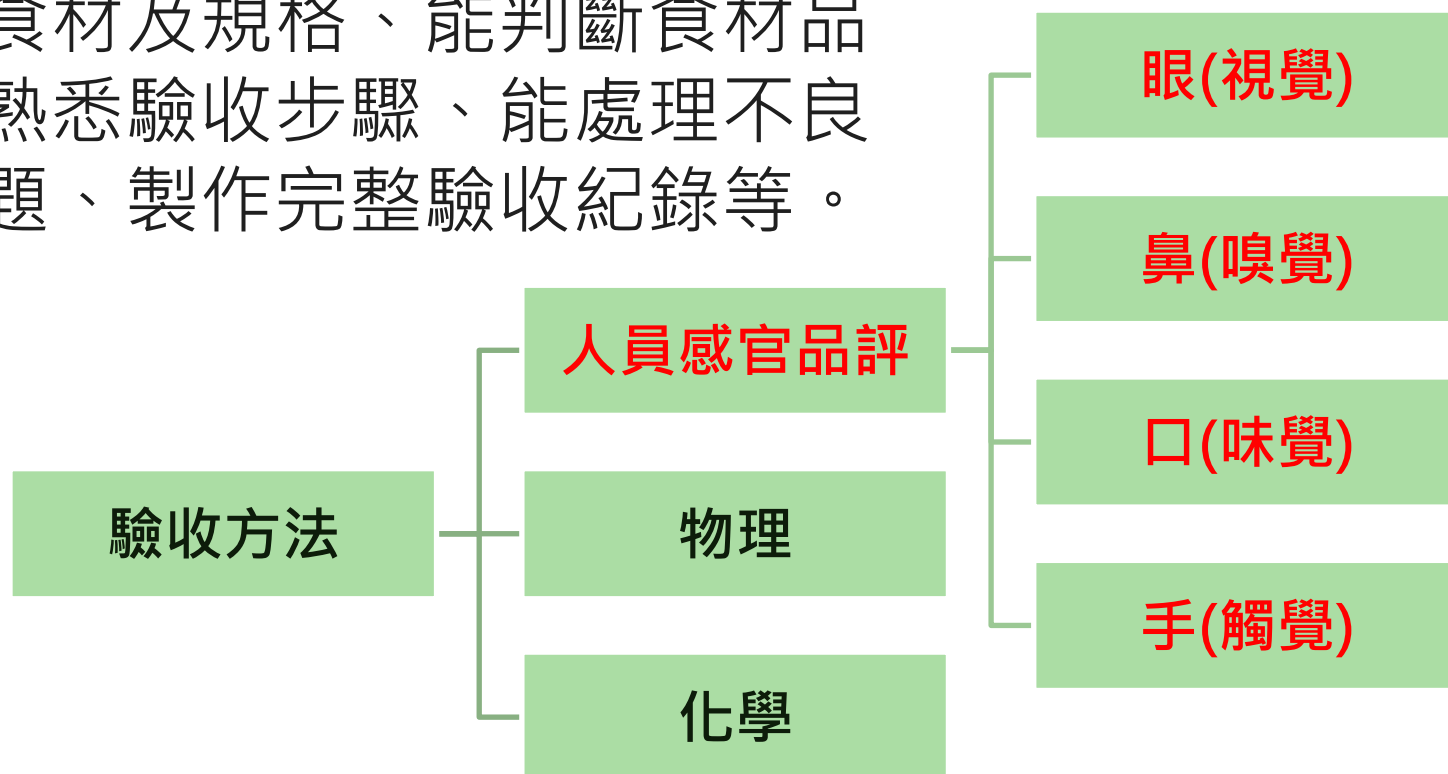
## (一)人員：

✓ 通常為學校監廚人員、午餐秘書。

驗收人員需與採購、確認人員不同。

✓ 能力：

熟識所有食材及規格、能判斷食材品質優劣、熟悉驗收步驟、能處理不良進貨的問題、製作完整驗收紀錄等。



## 準備工作：

### 環境

- 1.應在一般作業區驗收，和準清潔區和清潔區有所區隔。
- 2.不可與廢棄物處理區及污染源太接近。
- 3.離貯存的庫房、廚房等距離近。
- 4.退貨物品有可放置的地方。
- 5.燈光、空間、食材容器皆應充足。

### 時間

- 1.與供應商確認到貨時間。
- 2.貨到隨即驗收，避免因拖延而影響食材品質與新鮮度。  
→可配合學校的人力和時間，將不同食材驗收以時間區隔。  
如，新鮮食材早上進貨、乾貨下午進貨。

**注意！應在廠商在場時辦理驗收！**



## 食品製備各作業區之區隔規劃

分 類	非食品處理區	一般作業區	準清潔區	清潔區
場所類別	辦公室 檢驗室 廁所 餐廳	驗收區 原料清洗區 切割區 器具洗滌區	備料切割區 調理區 烹調區 冷盤區	配膳區 包裝區 備餐區 供餐區
水溝流向	獨立系統	←		
空氣流向	獨立系統	←		
氣 壓	獨立系統	充足空氣	空氣補足系統	正壓
人員流向	獨立系統	← 若不能獨立則比照空氣流向之管制		
食物流向		→		

## 文件

1. 契約。  
→ 注意交貨方式及時間、驗收方式、解約辦法及罰則、領款程序、送貨人員服裝、運輸貨車規格、退貨處理原則等。
2. 驗收物品規格要求說明（如食材品種、外觀、大小、重量、包裝方式、有效期限等）。
3. 詳細訂購單、出貨單。
4. 食譜食材量表。
5. 驗收紀錄表。
6. 午餐工作日誌。
7. 其他檢驗合格證明文件。（可額外要求，但檢驗單位應有公信力、送驗樣品及供應食材應一致且批號相同）

# 食材送貨、簽收單據

## 國中 簽收單

單位： 地址： TEL： 運輸車輛：2609-T6 105年 12月 14日

品名	數量	單位	製造商	供應商	證照字號	製造日期 保存期限	品名	數量	單位	製造商	供應商	證照字號	製造日期 保存期限
✓ 糙米粒	7.5	斤	老永昌	老永昌	46124200	1051118	16						
✓ 椪柑	1196	份	農民	永隆	66887182	1051213	17						
✓ 肉丁	75	斤	思牧	普惠	13027066	1060523	18						
✓ 軟排丁	20	斤	思牧	普惠	13027066	1060607	19						
✓ 洋芋	95	斤	榮豐	棕春	88854214	1051213	20						
✓ 大黃瓜	110	斤	勝美	棕春	88854214	1051213	21						
✓ 胡蘿蔔	9	斤	榮豐	棕春	88854214	1051213	22						
✓ 絞肉	18	斤	新竹縣肉品 市場	欣立行	78241119	1051214	23						
✓ 木耳片	4	斤	松大	金海	46644005	1051213	24						
✓ 綠豆芽	70	斤	林旺	棕春	88854214	1051213	25						
✓ 韭菜	8	斤	鴻源	棕春	88854214	1051213	26						
✓ 木耳絲	3	斤	松大	金海	46644005	1051213	27						
✓ 蒜末	2	斤	鴻源	棕春	88854214	1051213	28						
✓ 非基改豆漿	52	包	統益	統益	17321982	1051213	29						
✓ 非基改 百頁	1	斤	道霖	弘洋	24649750	1061128	30						

簽收：

至少需載明：

- 1、品名
- 2、供應廠商
- 3、重量（數量）及單位





# 工具

溫度計、秤、相機、抽樣工具、剪刀、標籤紙、簡易檢測器具等。



1公斤磅秤



有異常情形時立刻拍照存證，為後續處理之依據。

## (二)流程—進貨作業

- 應由專業驗收人員負責驗收
- 拍照紀錄整體貨品樣態及特殊細節

留意運送車衛生



留意車體環境衛生



拍照紀錄貨品樣態



食材運送不落地



注意盛裝食材的容器清潔度(塑膠籃、竹籃、袋子等)，避免外部汙染食材及儲存環境。如袋裝蛋液。

# 車輛清洗消毒紀錄表 (參考)

紀錄項目：清潔度、雜物、異物、出車時間、抵達時間

食品有限公司  
車輛清洗消毒紀錄表  
衛生管/週 105  
頻率: 每次  
紀錄者: 現場清洗人員  
確認者: [red box]

日期	星期	紀錄者	消毒	檢查項目		
				清潔	無雜物	無異物
10/17	-	[red box]	✓	✓	✓	
10/18	=					
10/19	≡					
10/20	⊕					
10/21	五					
日期: 年 月 日						
		確認者				
10/24	-					
10/25	=					
10/26	≡					
10/27	⊕					
10/28	五					



## (二) 流程—核對作業

- 品項：品名、規格
- 份數：數量、重量
- 標示：四章一Q或取得標章種類(留樣：照相、剪下)等
- 其他：品質、異物混雜等
- 過程如遇特殊狀況應紀錄或拍照存證。

如需廠商將食材推入庫房，需確認運送放置地點及數量。

核對食材品項



核對食材份數  
數量、重量



驗收食材品質



標示確認、留樣  
四章一Q標章等



## 核對食材注意事項：

1. 是否與契約、送貨單相符。
2. 若以個數計，要隨機將外包裝拆除，清點數量。  
除了計算數量也可抽樣紀錄重量（如水果等）。
3. 若以重量計，要扣除外包裝重量後再秤重。
4. 檢查原則

全數檢查

單價高、季節性、容易破損、容易檢查者

抽樣檢查

單價低、交貨量龐大者

## (二) 流程—簽收與驗收

- 驗收合格者：確定簽收，並依需求執行後續處理。  
→ 依不同性質，立即前處理或分類入庫存放。
- 驗收不合格者：需標示「不合格」，並請廠商取回。

民國 106 年 1 月 11 日 星期三		實際用餐人數： 150 人					
今日 食 譜	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	水果	其他
	米飯	薑絲雞肉	小白菜	清炒素雞片	枸杞雞		蜂蜜甜湯

**黏 貼 線**

企業有限公司 送貨單

收貨者：OO 國小 日期 106/01/11 訂購單號：1510060012

品名	數量	單位	金額
A. 小白菜	15.0	KG	50.0
B. 素雞切片	6.0	KG	22.0
C. 雞胸	18.0	KG	63.0
乾蝦仁	3.0	KG	95.0
蒜頭(乾)	0.8	KG	20.0
蜂蜜<不買>(3KG)	4.0	KG	80.0
枸杞	1.2	KG	80.0
薑絲	0.8	KG	105.0

合計：40.82

<b>A.</b> 統和農場 小白菜 品名/規格 重量 15KG/斤 地址 統和農場 電話 05-4760575 地址 桃園市新屋區後庄里4鄰61-1號 電話 052-09-002 生產者 陳金安 總經銷 15 陳家國際鮮科股份有限公司	<b>B.</b> 品名 @非基因改造素雞切片 ★永得有限 數量 6 單位 公斤 製成商 永得食品有限公司(此產品凍乾製) 地址 407台中西屯區工業41路33號 製成日 104.08.30 有效日 104.09.03	<b>C.</b> 品名 雞胸 數量 18.00 單位 公斤 價格 3.50 金額 63.00 20151003 20151009 內：2A2 地址：台灣	<b>C.</b> 品名 蜂蜜 數量 4.0 單位 公斤 價格 20.00 金額 80.00 20151003 20151009 內：2A2 地址：台灣
--	---	---	--

驗收 記 事	1. 食材到校時間..... <input checked="" type="checkbox"/> 準時 <input type="checkbox"/> 提早 <input type="checkbox"/> 延後
	2. 食材驗收數量..... <input checked="" type="checkbox"/> 相符 <input type="checkbox"/> 過多 <input type="checkbox"/> 短少
	3. 食材品質
	◎ 溫體肉品..... <input checked="" type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 質劣
	◎ 冷凍肉品..... <input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 質劣
	◎ 豆製品..... <input type="checkbox"/> 優良 <input checked="" type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 質劣
	◎ 青菜..... <input checked="" type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 質劣
	◎ 蛋品..... <input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 質劣
	◎ 水果..... <input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 質劣
	◎ 其它..... <input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 質劣
	4. 產品有效日期..... <input checked="" type="checkbox"/> 未過期 <input type="checkbox"/> 已過期
	5. 其他:

驗收者： 校方監廚： 午餐秘書： 校長：

驗收確定簽收



製作驗收紀錄表

通過驗收後，也可隨手於外包裝註明日期，以利「**先進先出**」管理。特別是易腐敗的食材。


## 退貨注意事項：

1. 退貨物品另外放置。
2. 明確告知供應廠商人員退貨原因，如溫度規格價格不符、多餘數量或項目、逾期、包裝或標示不完整等。
3. 附上佐證，如照片等。
4. 證明退貨許可後（如人員簽名、廠商電話確認），才可請收貨人員將退貨物品送回供應商，避免後續紛爭。
5. 明確記錄於驗收紀錄表或退貨單上！  
→ 可自製退貨證明單，雙方留存。  
包含日期、批號、保存期限、退貨原因、處置方式、廠商改善方式等，以利後續追蹤。
6. 依契約辦理。



### (三)流程—蒐集、保留資料 (各校可自製表格)：

- 1.出貨、送貨、銷貨等單據：  
含品名、數量、規格等。
- 2.品質佐證資料：包裝標示、  
檢驗合格標章、四章一Q等。
- 3.驗收照片。


出 貨 單

客戶名稱：D02-1 [REDACTED]

電 話： [REDACTED]

地 址： [REDACTED]

出 貨 單 號： S161212093

出 貨 日 期： 105 年 12 月 12 日

訂 貨 單 號： 0161212193

貨 號	品 名	訂貨數量	出貨數量	單位	單 價	金 額
1	3050555	去皮馬鈴薯	8 KG	8.00 KG		
2	3020187	紅蘿蔔	5 KG	5.00 KG		
3	3020211	洋蔥(本產)	5 KG	5.00 KG		
4	3040077	青蔥(北蔥)	1 KG	1.00 KG		
5	3040040	青辣椒	0.50 KG	0.50 KG		
6	3040033	辣椒(紅大)	0.30 KG	0.30 KG		
7	3090010	蒜仁	0.60 KG	0.60 KG		
8	3010105	芹菜	5 KG	5.00 KG		
... 以下空白 ...						

第一聯：存根聯(白) 第二聯：請款(紅) 第三聯：客戶(黃)

## 驗收紀錄文件及程序資料包含照片及敘述

**國民中學午餐日誌** 民國 年 月 日 星期 天氣

驗收人員: [Redacted]

日期: 101.05.02	星期三	4370
食品名稱 規格 數量 單位		
(0002-胚芽飯)		
胚芽米	20.0公	
白米	500.0公	
(2012-紅燒鴨丁)		
太空鴨丁 CAS	545.0公	
青蔥	5.0公	
老薑	2.5公	
蒜末	2.5公	
(5153-本酒肉)		
泡木耳	42.0公	
紅蘿蔔 去皮	20.0公	
雞行筋 去皮	220.0公	
青蔥	20.0公	
乾扁肉絲 CAS90%	42.0公	
蒜末	2.5公	
雞蛋	3.0公	
(6016-蒜香薑江菜)		
青江菜	370.0公	
蒜末	2.6公	
(E099-冬菜粉絲湯)		
冬粉	35.0公	
冬菜	10 公	
乾扁肉絲 CAS90%	68 公	
(H042-蘋果)		
蘋果	113粒/箱 4,370.0個	

廚房紀錄:

供餐紀錄:

工作服裝衛生:  標準  尚可  不週

廚房清潔衛生:  完成  倉促  延後

食物調製過程:  順利  倉促  延後

設備運作:  良好  尚可  欠當

供應時間:  準時  提早  延後

器具清洗:  良好  尚可  不潔

午餐安全每日自行檢查項目:

瓦斯  鍋爐  消防  電器  馬達  水質  門窗

7:00 檢查完成, 青江菜有少許萎萎  
1. 品質許可 (近日下午又出不好)

友宏有限公司  
品名: 太空鴨丁  
重量: 18kg  
製造日期: 2012.04.30  
有效日期: 2012.05.06

防檢局合格  
屠宰衛生合格

0037  
1010430

校長


午餐日誌包含每日食材驗收紀錄

食材名稱: [Redacted]

日期: 2012年11月9日 廠商: [Redacted]

說明: 筍乾顏色有白有黃, 顏色暗黃的部分偏軟, 請廠商要求來源廠商品質, 了解原因。

2009/01/04/111



## 二、驗收各式表單說明

食材	驗收紀錄表—非包裝食品
	驗收紀錄表—包裝食品
成品	餐盒、桶餐驗收自主管理檢核表

※以上驗收紀錄表為參考格式，均可依不同情況討論、修改

# ○○國小 學校午餐食材驗收紀錄表—非包裝食品(參考格式)

106年1月11日 (合格打✓; 不合格打X)

類別	名稱	供應廠商 註3	廠牌 註3	有效日期 或製造日期及有效 期限	進貨量		驗收 數量、 重量 是否 符合 規定	外觀 (含包 裝)是 否良 好	顏色 是否 有異	是否 有異 味	溫度 是否 符合 規定 註4	質地是 否符合 要求 註5	食材認證 標章 (四章一Q)	認證標章 編號	備註
					數量 或重 量	單位									
肉類	肉丁	○○ 廠商	普惠	1060331	30	kg	✓	✓	✓	✓	3°C	✓	CAS	01234567	
海鮮															
蛋															
蔬果	柳丁	○○ 廠商	無	1060220	5	箱	✓	✓	✓	✓	✓	✓	無	無	
其他															

易變質的食材(如蛋、奶、海鮮)，要特別注意進貨溫度、氣味、包裝完整性

可於相關網站查詢、確認

驗收應落實規格化檢查

填表人：

單位主管：

校長：

備註：

1. 本表由負責驗收人員於驗收時填寫，並應作適當處理。
2. 本表係建議格式，學校得因應現場狀況進行合理調整。
3. 供應廠商係指與學校簽約供應食材之廠商。  
廠牌為產品包裝上有清楚記載之生產廠名稱，如無則填無。
4. 依據103年11月7日公佈之「食品良好衛生規範準則」附表一之規定，冷凍食品之品溫應保持在攝氏負18度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏7度以下凍結點以上，避免劇烈之溫度變動。如冷凍產品為事先解凍，需評估其溫度是否適當。
5. 質地如：飽滿度、彈性、緊密度、肥瘦肉比例、裹粉厚薄度等。

供應廠商  
註3

廠牌  
註3

溫度  
是否  
符合  
規定  
註4

質地是  
否符合  
要求  
註5

# ○○國小學校午餐食材驗收紀錄表—包裝食品(參考格式)

106年1月11日 (合格打✓; 不合格打X)

類別	名稱	供應廠商 註3	廠牌 註3	有效日期 或製造日期及有效 期限	進貨量		驗收 數量、 重量 是否 符合 規定	外觀 (包裝 是否 良好)	藉由食品 標示及營 養標示判 斷是否符 合要求 註2	溫度是 否符合 規定 註4	質地是 否符合 要求 註5	食材認證 標章 (如四章 一Q)	認證標章編 號	備註
					數量 或重 量	單位								
冷凍 食品	肉包	○○廠商	桂冠	1060331	5	袋 (1kg)	✓	✓	✓	✓ -18°C	✓	CAS	12345678	

**藉由現行衛生法規判斷  
(如，成份由多至少排序)**

填表人：

校長：

備註：

- 1.本表由負責驗收人員於驗收時填寫，並應作適當處理。本表係建議格式，學校得因應現場狀況進行合理調整。
- 2.依據103年6月10日公佈之「得免營養標示之包裝食品規定」之包裝食品包含，水、生鮮產品、茶葉、香辛料、滷包、鹽...等七類。
- 3.供應廠商係指與學校簽約供應食材之廠商。廠牌為產品包裝上有清楚記載之生產廠名稱，如無則填無。
- 4.依據103年11月7日公佈之「食品良好衛生規範準則」附表一之規定，冷凍食品之品溫應保持在攝氏負18度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏7度以下凍結點以上，避免劇烈之溫度變動。如冷凍產品為事先解凍，需評估其溫度是否適當。
- 5.質地如：飽滿度、彈性、緊密度、肥瘦肉比例、裹粉厚薄度等。

# 驗收日紀錄表-填列

## 一、填列資料 (如藍字處) :

- 1) 編號
- 2) 驗收日期
- 3) 驗收食材預配膳菜單
  - 供應學校名稱
  - 菜單內容
  - 用餐人數
- 4) 特別標記
  - 對應黏貼的佐證資料
- 5) 驗收記事
  - 依程序簽核

## 二、黏貼資料 (如圖示) :

- a) 送貨單據
  - 品名 □ 供應廠商
  - 重量(數量)及單位
- b) 食材品質等佐證資料
  - 包裝標示
  - 檢驗合格標章
  - 四章1Q等佐證留樣

2) 驗收日期

1) 檔案編號

OO 國小學校午餐食材驗收紀錄表(範例) 編號: 1060111-1

民國 106 年 1 月 11 日 星期三	實際用餐人數: 150 人						
今日 食 譜	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	水果	其他
	米飯	薑絲雞肉	小白菜	清炒素雞片	枸杞雞		蜂蜜甜湯

3) 預配膳菜單

4) 特別標記

**黏 貼 線**

□□ 企業有限公司 送貨單

收貨者: OO 國小 日期: 106/01/11 訂購單號: 1510060012

品名	數量	單位	單價	金額
小白菜	15.0	KG	50.0	500
素雞切片	6.0	KG	22.0	854
雞胸	18.0	KG	63.0	956
乾蝦仁	3.0	KG	95.0	485
蒜頭(較)	0.8	KG	20.0	96
蜂蜜<禾豐>(3KG)	4.0	箱	80.0	720
枸杞	1.2	KG	80.0	696
薑絲	0.8	KG	105.0	84

合計: 40,892

4) 對應特別標記

A. 統和農場 小白菜

品名: 小白菜 重量: 1.5kg/斤

地址: 桃園市新屋區保生路466-1號

B. 永得有限 素雞切片

品名: 素雞切片 數量: 5 單位: 公斤

地址: 407台中市西屯區工業41路33號

C. 雞胸

品名: 雞胸 數量: 18 單位: 公斤

金額: 018.00

C. 檢驗合格標章

品名: 雞胸 數量: 18 單位: 公斤

金額: 018.00

5) 驗收記事

驗 收 記 事	1. 食材到校時間.....	<input checked="" type="checkbox"/> 準時	<input type="checkbox"/> 提早	<input type="checkbox"/> 延後
	2. 食材驗收數量.....	<input checked="" type="checkbox"/> 相符	<input type="checkbox"/> 過多	<input type="checkbox"/> 短少
	3. 食材品質	<input checked="" type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 質劣 <input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 質劣 <input type="checkbox"/> 優良 <input checked="" type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 質劣 <input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 質劣 <input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 質劣 <input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 質劣 <input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 質劣 <input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 質劣 <input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 質劣		
	4. 產品有效日期.....	<input checked="" type="checkbox"/> 未過期	<input type="checkbox"/> 已過期	
	5. 其他:			

驗收者: \_\_\_\_\_ 校方監廚: \_\_\_\_\_ 午餐秘書: \_\_\_\_\_ 校長: \_\_\_\_\_

# 驗收日紀錄表-黏貼

## 一、填列 (如藍字處) :

- 1) 編號
- 2) 驗收日期
- 3) 驗收食材預配膳菜單
  - 供應學校名稱
  - 菜單內容
  - 用餐人數
- 4) 特別標記
  - 對應黏貼的佐證資料
- 5) 驗收記事
  - 依程序簽核

民國 106 年 1 月 11 日 星期三		實際用餐人數: 150 人					
今 日 食 譜	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	水果	其他
	米飯	薑絲雞肉	小白菜	清炒素雞片	枸杞雞		蜂蜜甜湯

**黏 貼 線**

□□企業有限公司 送貨單

收貨者: OO 國小 日期: 106/01/11 訂購單號: 1510060012

品名	數量	單位	金額
A. 小白菜	15.00	KG	50.00
B. 素雞切片	6.00	KG	22.00
C. 雞胸	18.00	KG	63.00
乾蝦仁	3.00	KG	95.00
蒜頭(乾)	0.80	KG	20.00
蜂蜜<米寶>(3KG)	4.00	箱	80.00
枸杞	1.20	KG	80.00
薑絲	0.80	KG	105.00

合計: 40.89

**A.** 統和農場 小白菜

品名: 小白菜 重量: 15.00斤

地址: 桃園市新屋區後庄里4鄰61-1號

電話: 03-4780579

**B.** 永得有限

品名: 素雞切片

數量: 6 單位: 公斤

地址: 407台中市西屯區工業41路33號

**C.** 雞胸

品名: 雞胸

數量: 18 單位: 公斤

地址: 20151003

**C.** 檢驗合格標章

品名: 檢驗合格標章

數量: 1 單位: 個

a)送貨單據

b)食材品質佐證資料

## 二、黏貼 (如黏貼線下圖示) :

- a)送貨單據
  - 品名 □供應廠商
  - 重量(數量)及單位
- b)食材品質等佐證資料
  - 包裝標示
  - 檢驗合格標章
  - 四章1Q

驗 收 記 事	1. 食材到校時間.....	<input checked="" type="checkbox"/> 準時	<input type="checkbox"/> 提早	<input type="checkbox"/> 延後																												
	2. 食材驗收數量.....	<input checked="" type="checkbox"/> 相符	<input type="checkbox"/> 過多	<input type="checkbox"/> 短少																												
	3. 食材品質	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>◎溫體肉品.....</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>優良</td> <td><input type="checkbox"/>尚可</td> <td><input type="checkbox"/>質劣</td> </tr> <tr> <td>◎冷凍肉品.....</td> <td><input type="checkbox"/>優良</td> <td><input type="checkbox"/>尚可</td> <td><input type="checkbox"/>質劣</td> </tr> <tr> <td>◎豆製品.....</td> <td><input type="checkbox"/>優良</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>尚可</td> <td><input type="checkbox"/>質劣</td> </tr> <tr> <td>◎青菜.....</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>優良</td> <td><input type="checkbox"/>尚可</td> <td><input type="checkbox"/>質劣</td> </tr> <tr> <td>◎蛋品.....</td> <td><input type="checkbox"/>優良</td> <td><input type="checkbox"/>尚可</td> <td><input type="checkbox"/>質劣</td> </tr> <tr> <td>◎水果.....</td> <td><input type="checkbox"/>優良</td> <td><input type="checkbox"/>尚可</td> <td><input type="checkbox"/>質劣</td> </tr> <tr> <td>◎其它.....</td> <td><input type="checkbox"/>優良</td> <td><input type="checkbox"/>尚可</td> <td><input type="checkbox"/>質劣</td> </tr> </table>			◎溫體肉品.....	<input checked="" type="checkbox"/> 優良	<input type="checkbox"/> 尚可	<input type="checkbox"/> 質劣	◎冷凍肉品.....	<input type="checkbox"/> 優良	<input type="checkbox"/> 尚可	<input type="checkbox"/> 質劣	◎豆製品.....	<input type="checkbox"/> 優良	<input checked="" type="checkbox"/> 尚可	<input type="checkbox"/> 質劣	◎青菜.....	<input checked="" type="checkbox"/> 優良	<input type="checkbox"/> 尚可	<input type="checkbox"/> 質劣	◎蛋品.....	<input type="checkbox"/> 優良	<input type="checkbox"/> 尚可	<input type="checkbox"/> 質劣	◎水果.....	<input type="checkbox"/> 優良	<input type="checkbox"/> 尚可	<input type="checkbox"/> 質劣	◎其它.....	<input type="checkbox"/> 優良	<input type="checkbox"/> 尚可	<input type="checkbox"/> 質劣
	◎溫體肉品.....	<input checked="" type="checkbox"/> 優良	<input type="checkbox"/> 尚可	<input type="checkbox"/> 質劣																												
	◎冷凍肉品.....	<input type="checkbox"/> 優良	<input type="checkbox"/> 尚可	<input type="checkbox"/> 質劣																												
◎豆製品.....	<input type="checkbox"/> 優良	<input checked="" type="checkbox"/> 尚可	<input type="checkbox"/> 質劣																													
◎青菜.....	<input checked="" type="checkbox"/> 優良	<input type="checkbox"/> 尚可	<input type="checkbox"/> 質劣																													
◎蛋品.....	<input type="checkbox"/> 優良	<input type="checkbox"/> 尚可	<input type="checkbox"/> 質劣																													
◎水果.....	<input type="checkbox"/> 優良	<input type="checkbox"/> 尚可	<input type="checkbox"/> 質劣																													
◎其它.....	<input type="checkbox"/> 優良	<input type="checkbox"/> 尚可	<input type="checkbox"/> 質劣																													
4. 產品有效日期.....	<input checked="" type="checkbox"/> 未過期	<input type="checkbox"/> 已過期																														
5. 其他:																																

驗收者: \_\_\_\_\_ 校方監廚: \_\_\_\_\_ 午餐秘書: \_\_\_\_\_ 校長: \_\_\_\_\_



# ○○國小學校午餐食材驗收紀錄表—月紀錄表

## ○○國小學校午餐食材驗收紀錄表 (範例)

106年01月份總表 (每月填寫彙整，合格打“√”；不合格打“X”)

日期	每日驗收單號	供應廠商	類別	品名	廠牌	進貨量		驗收數量 (重量) 是否符合規定	有效日期 或製造日期及有效期限	外觀(含包裝)是否良好	飽滿度是否良好(彈性、緊密度良好)	是否有異味	冷凍或冷藏產品溫度是否適當 (含如為冷凍產品事先解凍，其溫度是否適當)	備註欄 (如菜單數量、四章一Q產品編號、異常狀況等)		
						重量	單位									
01/11	1060111-1	□□企業	肉類	雞胸肉	大成	18	kg	✓	1/14前有效	✓	✓	✓	5.C			
					海鮮											
					蛋類											
				□□企業	蔬果	小白菜	統合	15	kg	✓	1/13	✓	✓	✓	✓	
				□□企業	其他	素雞片	津悅	6	kg	✓	3/17	✓	✓	✓		
		□□企業	乾蝦仁	無		3	包	✓	6/30	✓	✓	✓				
		□□企業	蜂蜜	無		10	罐	✓	6/30	✓	✓	✓				
		□□企業	枸杞	無				✓	6/30	✓	✓	✓				
		□□企業	薑絲	無				✓	無	✓	✓	✓				
		□□企業	蒜頭	無				✓	無	✓	✓	✓				
01/11	1060111-2	◎◎廠商	肉類	豬肉	無											
		◎◎廠商		...	.....											
		◎◎廠商		...	.....											
				...	.....											
01/12	1060112-1	.....	肉類					✓	1/14	✓	✓	✓				

B-4.2-4 臺北市\_\_\_\_\_學校外訂餐盒(或桶餐)衛生驗收自主管理檢核表 (每日檢核)

	檢核重點	檢核日期 (月/日)						備註
		/	/	/	/	/	/	
1	送貨正常均為訂購廠商之盒餐，無轉包之嫌疑							
2	送達後做初步抽檢 (例：味道、包裝、菜色等)							
3	運送車輛及貯存容器清潔衛生							
4	運送之貯存效果良好 (如桶菜應加蓋、最好有保溫設施等)							
5	標示完整 (廠商名稱、地址、電話、製造日期、隔餐勿食等)							
6	按時送達							
7	餐盒送達後放置於合乎衛生之適當地點 (應與地面有適當隔離等)							
8	餐盒放置處避免太陽直接照射、積水、濕滑							
9	每日每家廠商至少留驗二份，標示廠商名稱、日期，完整包覆保鮮膜立即置於攝氏七度以下，冷藏二天以備查驗							
10	無供應異常情形 (有供應異常者，請註明)							
	檢核人簽名	<div style="border: 2px solid red; padding: 10px; display: inline-block;"> <p><b>留樣應與學生實際食用內容相同， 建議應由學校人員、或請廠商代表於學校人員面前取出留樣</b></p> </div>						
	總評							
<p>1.本表由負責人於驗收時填寫，並應作適當處理。 2.承辦人請於次月5日前連同「臺北市各級學校外訂餐盒衛生自主管理檢核表」彙陳校長等相關業務人員核閱，本驗收管理檢核表錄案留存學校備查；另「臺北市各級學校外訂餐盒衛生自主管理檢核表」選送規定單位。</p>								

填表人：

單位主管：

訓導主任：

校長：

# 學校範例—食材

中小學「食材驗收紀錄表」					版次: 6.0		
國中					日期: 104.08.26		
①頻率: 每天 ②單位: 斤 ③合格打√, 不合格打X, 本表每日請驗收人員確實填寫後留校備查, 不合格者應加填「食材送/退貨紀錄表」					驗收日期: 105 年 12 月 14 日		
類別	名稱	數量	供應商	有效期限	檢查項目	合格否	驗收人員
蔬果類	水果(份)	1196	永隆	1051214	(1)需提供轄區果菜公司農藥殘留檢驗合格證明	✓	[Redacted]
	洋芋	95	棕春	1051214	(2)新鮮, 外觀完整無發黑、腐爛之現象	✓	
	大黃瓜	110	棕春	1051214		✓	
	胡蘿蔔	9	棕春	1051214	(3)莖葉鮮嫩肥厚, 葉片光潤	✓	
	木耳片	4	金海	1051214		✓	
	綠豆芽	70	棕春	1051214		✓	
	韭菜	8	棕春	1051214	(4)不得有破壞、太老、大小差異太大之情形	✓	
木耳絲	3	金海	1051214	✓			
	蒜末	2	棕春	1051214	(5)水果應按量分, 且須以個人份量妥善分裝處理	✓	
主鮮肉類 (豬、雞、鴨)	絞肉	18	欣立行	1051214	(1)肉色正常, 無異味, 無黏液 (2)新鮮肉品須具合格屠宰證明	✓	[Redacted]
	肉丁		普惠	106052	(1)具有CAS標章及產品編號或GMP或HACCP之證明 (2)包裝密封完整, 不得有新封、改包裝之情形 (3)色澤正常, 無冰晶出現 (4)冷藏品進貨日期距有效期限不得少於3個月 (5)冷凍品進貨日期距有效期限不得少於3天(有效期限為3-7天)	✓	[Redacted]
乾貨類	糙米粒	7.5	老永昌	1060519	(1)須採用檢驗合格或合法登記工廠之產品 (2)外包裝完整, 無破損、無異物夾雜或發霉之現象 (3)有效期限標示清楚且距離有效日期不得少於3個月	✓	[Redacted]
	非基改豆漿(包)	36	榮洲	1051214	(1)無異味, 無油耗味, 無黏液 (2)新鮮豆製品經簡易過氧化氫檢驗後顏色正常 (3)新鮮豆製品進貨日期應於有效期限1/3內	✓	[Redacted]
	非基改百頁	1	弘洋	106118	(1)無異味, 具有彈性, 顏色正常無異物夾雜 (2)包裝完整, 有效期限標示清楚	✓	[Redacted]
麵條					(1)外觀乾淨無破損, 無異便, 蛋籃整潔無污垢 (2)若為洗過蛋須標示品名及製造日期、保存期限, 且進貨日期距有效期限不得少於7天。		
蛋類					(1)須符合校園飲品及點心販售範圍 (2)產品進貨日期應於有效期限1/3以內且離地放置, 勿水隔層		
廚工	人數	4+1			(1)須符合學校規定的勞務人數, 其中餐兩級技師士以上證照者應達75%以上。		
供應人數	全校師生	1182	備份		8 (1)午餐供應對象為自強國中全校師生及教職員工。		

各類食材品質可參閱「高級中等以下學校午餐及校園食品工作手冊」

# 三、訪視輔導常見驗收情況

## ◆ 常見情況：

- ✓ 驗收與檢查、採購人員為同一人。
- ✓ 沒有標章的食材混充在有標章的食材包裝內。
- ✓ 同一包裝上層為合格食材，下層為較有瑕疵甚至是不合格 (或非標章)的食材。
- ✓ 一開始為合格食材，後續幾批卻不合格。
- ✓ 品名一樣，但進貨來源不一。
- ✓ 與合約中指定之規格或食材不符。
- ✓ 驗收人員不理解上游廠商衛生安全。

改善方式：

1. 驗收規格化、確實填寫驗收紀錄表
2. 驗收人員應定期至上游食材廠訪廠，特別是供應量大及定期採購之工廠。

### 3.提昇驗收技巧

	方法
測量	工具需定期校正（秤、溫度計等）
	應分類秤重勿混合、含冰量測量
	除食材本身溫度外，加上運輸車溫度測量
檢視外觀	整箱貨品需檢視下層
	真空包裝需緊縮堅硬

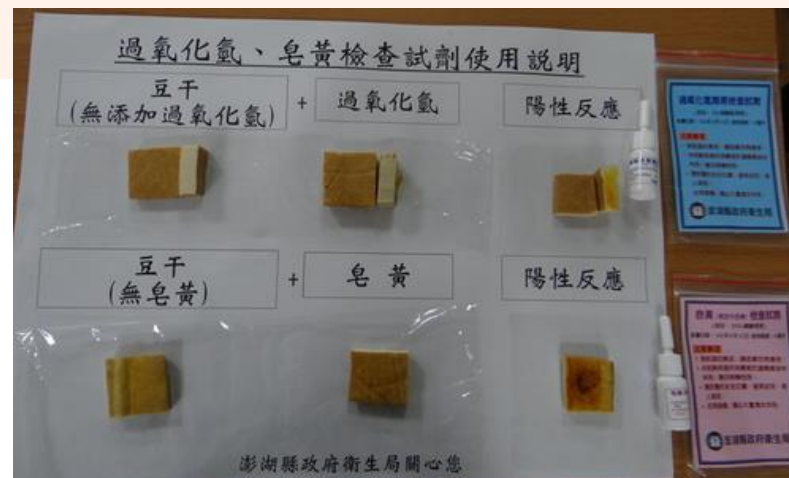
	方法	舉例
食材分類	抽樣 <u>切割</u> 驗收	1. 某些 <u>蔬果</u> （如蘿蔔、茄子、扁蒲、大白菜、西瓜、蘋果等）常有外觀正常，但內部發黑、空心等狀況。 2. 觀察 <u>調理食品</u> 的品質，如肉排裹粉厚薄度等。
	抽樣 <u>解凍</u> 驗收	<u>冷凍食材：瞭解彈性、氣味、是否灌水等。</u> 1. 肉品：解凍後應血水量少、不濃稠。 2. 蔬菜：解凍後不應軟爛、變色、有異味。 3. 海鮮：解凍後不應軟爛、有異味。 ※另也可觀察包裹的冰厚薄度，得知包冰水重，避免影響品質及成本。



**若無法於現場等待解凍再辦理驗收，建議可在契約註明「當冷凍食品解凍後有品質不符情況，依契約罰則計」**

	方法	舉例
食材分類	拆除外包裝	部分乾貨類食材僅在外包裝有明確標示，應在內包裝（如透明塑膠袋）註明有效貨進貨日期。並注意是否藏有病媒、發霉、生鏽、凹罐等狀況。
	簡易試劑檢驗	<p><u>豆、麵製品</u>： 可利用試劑（5% TiSo4）進行過氧化氫（H2O2）殘留檢驗。 →於未烹調之豆、麵製品新鮮橫切面滴上試劑，觀察顏色變化，若為黃褐色表示可能含有過氧化氫。</p>

檢測過後即丟棄





# 四、資源分享

102年公佈於國教署學務校安組網頁(持續更新)  
<http://203.68.64.40/six/main/hsub13.html>



序言	肆、衛生篇.....116	
編者的話	一、食材的選購、驗收與儲存.....117	
壹、學校午餐實施的重要性.....	二、廚房工作人員衛生管理.....145	
貳、營養篇.....	三、廚房設施衛生安全管理.....148	
一、學校午餐設計原則.....	四、學校食品中毒危機處理.....152	
(一)「學校午餐食物內容及營養基準」(101年).....	(一)食品中毒定義.....152	
(二)蔬食飲食的設計原則.....	(二)學校食品中毒事件處理流程.....153	
(三)食物份量代換表.....	(三)預防食品中毒「五要」原則.....155	
二、營養素功能與來源.....	(四)食品中毒案件個案訪問表(校園).....156	
三、各年齡層營養需求.....	伍、相關法規及網址.....157	
(一)行政院衛生署每日飲食指南.....	一、學校衛生法(民國91年2月6日發布).....158	
(二)行政院衛生署國民飲食指標.....	二、學校衛生法施行細則(民國92年9月2日發布).....161	
(三)行政院衛生署素食飲食指南.....	三、學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法(民國92年5月2日發布).....163	
(四)行政院衛生署素食飲食指標.....	四、中央補助地方政府學校午餐經費支用要點(民國101年5月15日修正).....166	
(五)學童期營養—低年級(1-2年級)學童營養.....	五、直轄市縣(市)政府及所屬中小學校辦理學校午餐應行注意事項(民國102年1月1日修正).....168	
(六)學童期營養—中高年級(3-6年級)學童營養.....	六、校園飲品及點心販售範圍(民國94年10月6日修正).....170	
(七)青春期營養.....	七、高級中等以下學校執行校園.....	
(八)行政院衛生署國人膳食營養素參考攝取量修訂.....	(修正).....	
(平修訂).....	八、食品衛生管理法(民國101年8月8日).....	
參、教育篇.....	九、食品衛生管理法施行細則(民國101年8月8日).....	
一、學校午餐教育的原則、方法及評估.....	十、食品良好衛生規範(民國89年9月).....	
二、學校午餐教育活動.....	十一、教育、衛生及農業主管機.....	
(一)午餐生活教育活動設計.....	陸、附錄.....	
單元一、從田園到餐桌.....	一、我國學校午餐發展紀要.....	
單元二、慢吃細咬好好吃.....	二、101學年度國民中小學學校.....	
(二)午餐衛生教育活動設計.....	●101學年度國民中小學學.....	
單元一、用餐衛生我最行.....	方政府.....	
(三)午餐營養教育活動設計.....	●101學年度國民中小學學.....	
單元一、飲食紅黃綠.....	訂盒餐或團膳【含他校.....	
單元二、均衡營養健康來.....	●101學年度國民中小學學.....	
單元三、好食物大推薦.....		
	設廚房【含公辦公營或公辦民營】學校填寫自評.....	
	●101學年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表—校.....	
	園食品.....	
	●團膳廠商及食材供應商輔導訪視表.....	
	三、教育部學校外訂盒餐採購契約(參考範本).....231	
	四、各式參考表單.....268	
	●學校午餐衛生自主管理檢查表.....	
	●學校午餐廚房器具清潔衛生檢查表.....	
	●學校午餐異常處理單.....	
	●學校午餐留樣紀錄表.....	
	●供應商名冊.....	
	●學校午餐食材驗收紀錄表.....	
	●學校外訂餐盒衛生驗收自主管理檢核表.....	
	●驗收紀錄照片表.....	

單位及法規已更新，  
其他內容持續更新  
中

# 食材驗收參考規格

## 蔬菜類的驗收

- 葉菜類
1. 外形正常、不乾扁、無凋萎、無黃葉
  2. 色澤正常
  3. 無蟲害
  4. 不具有苦味（芥菜除外）
  5. 去除根鬚、不含土
  6. 高麗菜、大白菜等捲葉菜切開無變色（心變黑點），無腐爛等情形
  7. 青菜於交貨籃中排列整齊



圖片來源：徐仲

## 冷凍肉類及調理食品的驗收

- 查看製造日期、保存期限、品目、重量等。
- 檢查紙箱包裝有無破損。
- 逢機打開數箱外包裝，檢視內小包裝：
  1. 無結霜或水漬。
  2. 冷凍（藏）肉類檢視有無異物、瘀血塊及瘦肉脂肪色澤、骨折率、血水量、可見脂肪與骨骼量等。
  3. 調理食品如包子，以手觸摸堅硬如石。肉類產品外觀乾淨，肥肉與瘦肉結合度良好，瘦肉色澤較鮮肉淡無乾燥失色。

## 冷凍魚類的驗收

- 查看製造日期、保存期限、品目、重量等標示清楚。以 GMP 或 HACCP 廠生產為佳。
- 檢查紙箱包裝有無破損。
- 逢機打開數箱外包裝，檢視內小包裝：
  1. 顏色外觀與生鮮同具光澤無乾燥現象，無結霜或水漬。
  2. 鼻子聞無腐臭或異味。
  3. 冷凍品應保持固有型態，不得變形或損傷、夾帶雜物。切片規格一致，肉面不得有凹凸或屈曲現象。
  4. 分級：規格大小一致。
  5. 淨重：包冰以 2~3% 為佳（防止油脂氧化及水份蒸發）。

# 結語

驗收作業確實執行，把關學校午餐飲食安全



Thank You !